SO-307532_13267 BELLA Chrome Panini Maker Cover r1_Layout 1 11-04-05 12:17 PM Page 1

Meijer.com

BELLA®

INSTRUCTION MANUAL / RECIPE GUIDE
MANUEL D'INSTRUCTIONS / GUIDE DE RECETTES
MANUAL DE INSTRUCCIÓNES / GUÍA DE RECETAS

PANINI GRILL
GRILL DE PANINI
SANDWICHERA

For customer service questions or comments
Pour le service à la clientèle, questions ou commentaires
Dudas o commentarios para departamento de servico a clientes
1-866-832-4843
www.sensioinc.com

©2011 Sensio.
BELLA® is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9

SO-307532_13267 BELLA Chrome Panini Maker Interior r1_Layout 1 11-03-28 5:43 PM Page 1

Meijer.com

BELLA®

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 2
Additional Important Safeguards 3
Notes on the Plug 3
Notes on the Cord 3
Getting To Know Your Panini Grill 4
Before First Use 5
Operating Instructions 6
To Use as a Contact Grill (Open Position) 6
To Use as a Press Grill (Closed Position) 6
Panini Preparation: Sandwich Assembly 7
Panini Hints for Best Results 8
User Maintenance Instructions 8
Care and Cleaning 9
Storage 9
Recipes 10-17

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes 18
Autres consignes de sécurité importantes 19
Remarque à propos de la fiche 19
Remarque à propos du cordon 19
Apprendre à connaître votre gril à panini 20
Avant d'utiliser votre gril à panini pour la première fois 21
Mode d'emploi 22
Pour utiliser comme gril contact : (position ouverte) 22
Pour utiliser comme un presse à panini : (position fermée) 22
Préparation de paninis : Préparation de sandwiches 23
Suggestions pour des paninis parfaits 24
Instructions d'entretien pour l'utilisateur 24
Soins et nettoyage 25
Rangement 25
Recettes 26-34

ÍNDICE

Instrucciones de seguridad importantes 35
Instrucciones de seguridad adicionales 36
Notas sobre el enchufe 36
Notas sobre el cable 36
Conozca su sandwichera 37
Antes del primer uso 38
Instrucciones de funcionamiento 39
Para utilizar como grill de contacto (posición abierta) 39
Para utilizar como grill de prensado (posición cerrada) 39
Preparación de los panini: cómo armar los sándwiches 40
Consejos para obtener mejores resultadoscon los panini 41
Instrucciones de mantenimiento para el usuario 41
Cuidado y limpieza 42
Almacenamiento 42
Recetas 43-51

Meijer.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS**
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120 V AC electrical outlet only.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles.
5. This appliance should not be used by children.
6. Extreme caution must be exercised when any appliance is used near children.
7. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
8. Never yank the cord to disconnect the Panini Grill from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
9. Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Panini Grill yourself. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Panini Grill is used.
10. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
13. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
15. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
16. Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
17. To disconnect, turn the temperature control dial to OFF, then remove plug from wall outlet.
18. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
19. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
20. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
21. Use with wall receptacle only.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Meijer.com

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. Do not leave this appliance unattended during use.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a grounded 3-prong plug. Connect to a properly grounded outlet only. Do not attempt to modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Meijer.com

GETTING TO KNOW YOUR PANINI GRILL

Product may vary slightly from illustration

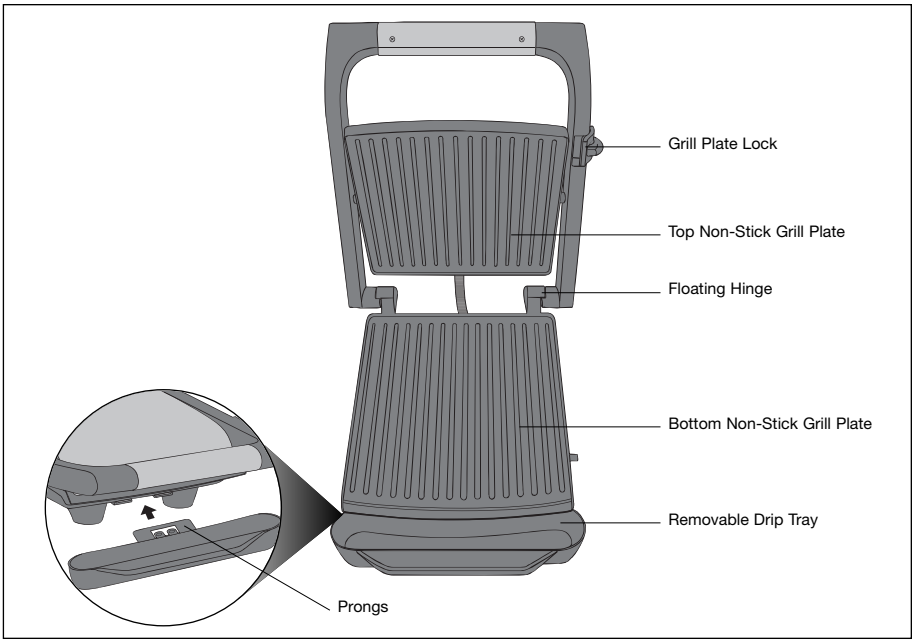


Fig. 1

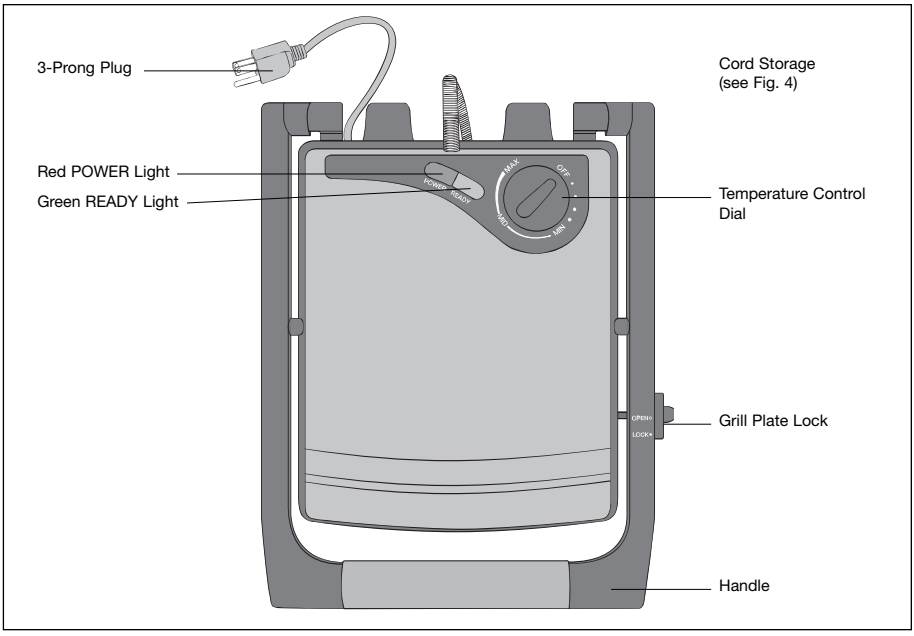


Fig. 2

Meijer.com

BEFORE FIRST USE

1. Carefully unpack the Panini Grill and remove all packaging and materials.
2. Set the appliance on a dry, clean and flat surface.
3. Slide the 2 prongs of the removable drip tray into the bottom front of the unit. (See Figure 1.) Push firmly to ensure the drip tray is securely attached.
4. Slide the grill plate lock on the side of the handle to the OPEN position. (See Figure 3.)
5. Lift the top grill plate.
6. Before using your Panini Grill for the first time, wipe the grill plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.
7. For best results, pour a teaspoon of vegetable oil onto an absorbent kitchen towel. Spread onto the non-stick grill plates. Wipe off any excess oil.

CAUTION: Take care to prevent water from running into the appliance.
NEVER IMMERSE PANINI GRILL BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!

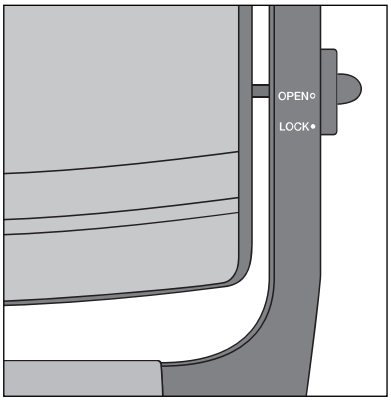


Fig. 3

Meijer.com

OPERATING INSTRUCTIONS

The Panini Grill may be used in the open or the closed position. Cook burgers, boneless, thin pieces of meat, fish, fruits, and vegetables easily. The non-stick grill plates and drip tray make cleanup a snap.

TO USE AS A CONTACT GRILL (OPEN POSITION)

NOTE: When your Panini Grill is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal and should disappear after one or two uses. This does not affect the safety of the appliance.

1. Check to make sure that the cord is fully unwrapped and does not come in contact with any exterior parts of the unit. Plug unit into a 120 V AC electrical outlet. The red POWER light will illuminate and remain lighted during use.
2. Slide the grill plate lock on the side of the handle to the OPEN position. (See Figure 3.)
3. Turn the temperature control dial to the MAX setting to preheat. Operate the unit in the closed position during preheat.
4. While preheating, prepare food for cooking. After approximately 2 minutes, the green READY light will illuminate, indicating the unit is preheated and is ready for use.
5. Using a pot holder or oven mitt, grasp the handle to hold the top grill plate open when placing or removing food on the cooking surface to prevent accidental closing and injury.
6. Using a pot holder or oven mitt, center food on the bottom grill plate.
7. Adjust temperature control dial as needed; continue cooking on the open grill until food is done. Turn the temperature control dial to OFF. Remove the plug from the wall outlet.

TO USE AS A PRESS GRILL (CLOSED POSITION)

NOTE: When cooking more than one piece of food, prepare so that the thickness of food items is consistent. This will allow food to cook quickly, evenly and produces rich grill marks both top and bottom.

1. Follow steps 1 through 6 of the Operating Instructions section entitled: “To Use as a Contact Grill (Open Position)” described previously.
2. Using a pot holder or oven mitt, pull down the arm and gently lower the top grill plate. The floating hinge will automatically adjust to the thickness of the food.
3. To ensure perfectly grilled food, look to make sure that the top grill plate lies evenly on the top of the food. Make sure food is centered on the grill plate. If desired, press the handle down several times while cooking.
4. Adjust temperature control dial as needed. During grilling, the green READY indicator light will cycle on and off during cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the proper cooking temperature.

   NOTE: The raised ridges and tilted bottom plate allow grease, fat and other drippings to run off away from your food and into the drip tray.
5. Using an oven mitt or pot holder, grasp the handle and carefully lift the top grill plate. Always use a plastic or wooden spatula to remove cooked food. Test food for doneness. Grill until the food is cooked to your liking.

   WARNING: Never use a sharp or metal object as it may damage the non-stick surface of the grill plates.

   CAUTION: Do not leave appliance unattended during use!
6. Turn the temperature control dial to OFF. Remove the plug from the wall outlet.

Meijer.com

PANINI PREPARATION: SANDWICH ASSEMBLY

To prepare delicious pressed sandwiches, follow these simple steps. It is customary to prepare panini from a hearty loaf of bread. However, panini made from store-bought sliced breads or rolls can be delicious and simple to prepare. Experiment with a variety of breads, tortillas, flatbreads, even pitas. For health-conscious cooks, the non-stick coating of the grill plates assures crisp and delicious toasting without the use of oil or butter. The raised ridges and tilted bottom plate allow grease, fat and other drippings to run off away from your food and into the drip tray.

1. Assemble panini. Brush or wipe both sides of the outside of the sandwich with olive oil, butter or margarine (optional). When the green READY light illuminates, the Panini Grill is ready to use.
2. Follow steps 1 through 5 of the Operating Instructions section entitled: "To Use as a Contact Grill (Open Position)" described previously.
3. Center panini, oiled side down, on the bottom grill plate.
4. Using a pot holder or oven mitt, pull down the arm and gently lower the top grill plate. The floating hinge will automatically adjust to the thickness of the sandwiches.
5. To ensure perfectly grilled panini, all sandwiches placed on the Panini Grill at the same time must be the same thickness. Look to make sure that the top grill plate lies evenly on the top of the bread. Make sure sandwiches are centered on the grill plate. If desired, press the handle down several times while cooking.
6. Adjust temperature control dial as needed. During grilling, the green READY indicator light will cycle on and off during cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the proper cooking temperature.

   NOTE: The raised ridges and tilted bottom plate allow cheese, fat, and other drippings to run off away from your panini and into the drip tray.
7. Using an oven mitt or pot holder, grasp the handle and carefully lift the top grill plate. Continue grilling until the bread is toasted and food is cooked to your liking.
8. To remove your grilled panini sandwiches, always use a plastic or wooden spatula.

   WARNING: Never use a sharp or metal object as it may damage the non-stick surface of the grill plates.

   CAUTION: Do not leave appliance unattended during use!
9. Turn the temperature control dial to OFF. Remove the plug from the wall outlet.
10. Allow panini to cool to a safe handling temperature before slicing.

Meijer.com

PANINI HINTS FOR BEST RESULTS

- Turn the temperature control dial to MAX to preheat the Panini Grill before each use.
- Have all ingredients at hand before preparing panini.
- A wide variety of breads may be used, such as whole wheat, rye, fruit breads, tortillas, flatbreads, even pitas.
- With the Panini Grill's non-stick grill plates, it is not necessary to butter or oil the outside of the bread. However, spreading a small amount of butter or olive oil is recommended to encourage even browning of the bread.
- **NOTE**: The Panini Grill is coated with a non-stick surface. Do not use non-stick sprays as they can cause build-up on the grill plates. Use olive oil instead.
- **WARNING:** Do not use non-fat spreads. They may burn and damage the non-stick grill plates.
- When using soft or liquid fillings, use thicker-sliced breads. Try removing the insides of soft rolls to create a cup in which filling can be added.
- Most fresh fruits release juice when heated. If the recipe calls for canned fruit, drain and pat fruit dry with a clean paper towel.
- Avoid using processed cheeses, as they tend to "run" under high temperatures.
- A teaspoon of sugar sprinkled on the buttered side makes grilled panini crispier and adds flavor when using sweet fillings.
- Whole grain and sweet breads will grill quicker than white breads and should be grilled at lower temperatures.
- After you have removed finished panini, close the top grill plate to retain heat while assembling more sandwiches.
- Use the Panini Grill to keep food warm. Place grilled sandwiches onto the grill, lower the top grill plate. Turn the temperature control dial to MIN or to a lower setting before serving.
- To avoid food contamination, wearing oven mitts, use a soft, absorbent paper towel to wipe the grill plates clean after each use.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts.
Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

Meijer.com

CARE AND CLEANING

CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning.

1. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place Panini Grill or drip tray in dishwasher.
2. The grill plates should be wiped clean, and if necessary, conditioned before heating.
3. To condition plates: pour a teaspoon of vegetable oil onto the non-stick grill plates. Spread with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil. Recondition after cleaning or as needed.
4. To protect the premium quality non-stick grill plates: use only plastic, nylon or wooden utensils.
5. Inside cleaning: remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad, then wipe off with a paper towel or soft cloth. For best results, use only products with directions stating that it is safe for cleaning non-stick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads. Allow the run off to drip into the drip tray.
6. Pull drip tray out and away from the front of the Panini Grill. Empty the drip tray and clean with warm soapy water. Wipe dry.
7. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.
8. Make sure to hold the top grill plate open while cleaning to prevent accidental closing or injury.

STORAGE

1. Make sure unit is unplugged and fully cooled.
2. Attach clean drip tray to the unit.
3. Lower top grill plate. Slide the grill plate lock located on the side of the handle to the LOCK position. (See Figure 3.) Store the Panini Grill in the locked position for neat and compact storage.
4. Store the cord on the bottom of the Grill by wrapping it around the back 2 legs and the central hub. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause the cord to fray and break.

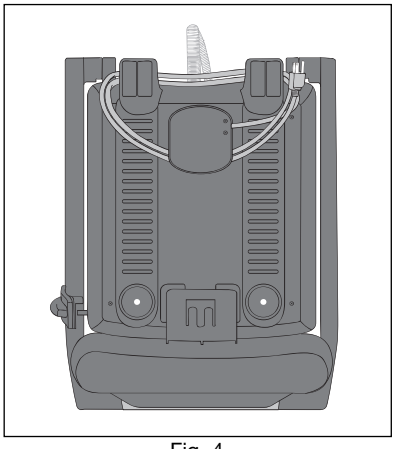


Fig. 4

Meijer.com

RECIPES

PANINI CAPRESE

GRILLED CHICKEN AND ARUGULA PANINI

ROASTED RED PEPPER, ARTICHOKE, PROSCIUTTO AND FONTINA PANINI

MEDITERRANEAN TUNA MELT

SALAMI, SUN-DRIED TOMATO, BASIL PANINI

HAM, CHESTNUT HONEY MUSTARD AND GOUDA PANINI

SMOKED TURKEY AND CRANBERRY PANINI

ROASTED EGGPLANT, SWEET PEPPER, FETA AND FRESH SPINACH PANINI

FLANK STEAK,VIDALIA ONION, PORCINI AND FONTINA PANINI

GRILLED SAUSAGE, PEPERONATA AND HERBED GOAT CHEESE PANINI

SWEET DOLCI CHOCOLATE PANINI

DOLCI DI LATTE CARAMEL SAUCE AND APPLE PANINI

RICOTTA AND PRESERVED ORANGE PANINI ON RAISIN BREAD

Meijer.com

PANINI CAPRESE

Fresh Mozzarella, tomato, basil Panini with Olive Pesto.This recipe would be best made with slices of olive bread, but a plain country bread would work as well.

2 slices olive bread
1 Tbsp. extra virgin olive oil
2 Tbsp. Olivada Olive Pesto
2 slices (approx. 2 oz.) fresh milk mozzarella
2 slices fresh tomato, pat dry to remove excess moisture
2 basil leaves
salt and pepper to taste

Directions:

Brush each slice of bread on one side with olive oil. On unoiled side of bread, spread Pesto to cover. Begin layering cheese,tomato and basil. Sprinkle on salt and pepper to taste, ending with second piece of bread, oiled side up. Place panini sandwich on pre-heated grill and toast until desired crispiness.

GRILLED CHICKEN AND ARUGULA PANINI

This recipe would be best made with a Rosemary Foccacia roll, but any country Italian bread will work.

1 rosemary Foccacia roll, cut in half
1 Tbsp. extra virgin olive oil
2 Tbsp. Arugula & Pine Nut Pesto
1 grilled chicken breast (approx. 4 oz)
2 oz. sun-dried tomatoes *optional
1/4 oz. fresh arugula leaves

Brush each slice of bread on one side with olive oil.

On unoiled side of bread, spread Pesto to cover each piece.

Layer the chicken, sun-dried tomatoes and arugula leaves, ending with second piece of bread, oiled side up. Place panini sandwich on preheated grill and toast until desired crispiness.

Meijer.com

ROASTED RED PEPPER, ARTICHOKE, PROSCIUTTO AND FONTINA PANINI

1 Tbsp. Sweet Pepper Pesto
1 Tbsp. extra virgin olive oil
1 Tbsp. Artichoke Lemon Pesto
1 slice (approx. 1 oz) fontina or provolone cheese
1 slice thinly sliced Prosciutto *(omit for vegetarian panini)
1 oz. roasted red peppers

Brush each slice of bread on one side with olive oil. On unoiled side of bread, spread sweet pepper Pesto on one slice of bread and artichoke lemon Pesto on second slice of bread to cover each piece. Layer cheese, Prosciutto and peppers, ending with second piece of bread, oiled side up. Place panini sandwich on preheated grill and toast until desired crispiness.

MEDITERRANEAN TUNA MELT

6 oz. water-packed albacore tuna *fresh tuna may also be used
1 Tbsp. Capers
1 Tbsp. extra virgin olive oil
3 Tbsp. Preserved Lemon Cream
1 6" inch piece of baguette or 2 slices Italian country loaf
2 slices provolone cheese

In small bowl, combine tuna, caper and Preserved Lemon cream until mixed. Brush each slice of bread on one side with olive oil.

On unoiled side of bread, Spoon tuna mixture onto bread and top with cheese. Place panini sandwich on preheated grill and toast until desired crispiness.

Meijer.com

SALAMI, SUN-DRIED TOMATO, BASIL PANINI

Salami is Italian for “cold cuts”. You can use a combination of different varieties or one of your favorites.

2 slices Italian country loaf
1 Tbsp. extra virgin olive oil
1 Tbsp. Sun-dried Tomato Pesto
1 Tbsp. Fresh Basil Pesto
6 slices salami (finocchiona, Toscana are two of my favorites)

Brush each slice of bread on one side with olive oil. Spread one type of each pesto on each slice of unoiled side of bread. Layer salami on one one slice and cover, unoiled side down, with second slice.

Place panini sandwich on preheated grill and toast until golden brown and warm.

HAM, CHESTNUT HONEY MUSTARD AND GOUDA PANINI

2 slices Italian country loaf or brioche
2 Tbsp. Chestnut Honey Mustard
1 Tbsp. mayonnaise
3 slices honey –baked ham
3 slices gouda
1 Tbsp. extra virgin olive oil

Brush each slice of bread on one side with olive oil. Spread one type of each pesto on each slice of unoiled side of bread. Layer salami on one one slice and cover, unoiled side down, with second slice. Place panini sandwich on preheated grill and toast until golden brown and warm.

Meijer.com

SMOKED TURKEY AND CRANBERRY PANINI

2 slices Italian country loaf
1 Tbsp. extra virgin olive oil
2 Tbsp. Cranberry Conserve
3 slices smoked turkey breast
3 slices swiss cheese

Brush each slice of bread on one side with olive oil. Spread 1 Tbsp. Cranberry Conserve on unoiled side of each slice of bread. Layer one side of bread with turkey and cheese. Top with other slice unoiled side down. Place panini sandwich on preheated grill and toast until desired crispiness.

ROASTED EGGPLANT, SWEET PEPPER, FETA AND FRESH SPINACH PANINI

1 Tbsp. extra virgin olive oil
2 slices herbed foccacia bread
3 Tbsp. Roasted Eggplant Pesto
2 Tbsp. Sweet Roasted Pepper Pesto
2 Tbsp. (approx. 1 oz.) crumbled feta cheese
1 cup fresh spinach leaves, cleaned and stems removed

Brush each slice of foccacia bread on outside with olive oil. Spread Eggplant pesto on one slice and Sweet Pepper Pesto and other slice of bread. Top with feta and spinach. Place panini sandwich on preheated grill and toast until golden brown and warm.

Meijer.com

FLANK STEAK,VIDALIA ONION, PORCINI AND FONTINA PANINI

Use left over grilled steak or sliced roast beef top round from the deli for this recipe.

2 slices Italian Country loaf
1 Tbsp. extra virgin olive oil
2 Tbsp. Vidalia Onion Pesto
2 Tbsp. Porcini & Parmesan Pesto
4 oz. grilled flank steak slices or 4 deli-cut slices roast beef
2 slices fontina cheese

Brush each slice of bread with oil. Spread onion pesto on one slice of bread and porcini pesto on other slice. Layer one side with steak or roast beef and cheese.Top with second slice. Place panini sandwich on preheated grill and toast until golden brown and warm.

GRILLED SAUSAGE, PEPERONATA AND HERBED GOAT CHEESE PANINI

1 fresh Italian sausage
1 Tbsp. extra virgin olive oil
1 hard-rolled , sliced in half or 2 slices Italian country loaf
3 Tbsp. Peperonata Pasta Sauce
2 Tbsp. (approx 1 oz). herbed goat cheese

Place sausage on panini grill and cook until done. Remove from grill, let cool and slice in half lengthwise. Brush each slice of bread with olive oil. On one slice of bread, unoiled side, spread goat cheese until coated. Place sausage on other slice of bread, oiled side down. Spoon pasta sauce over sausage and top with cheese-covered slice of bread. Place panini sandwich on preheated grill and toast until golden brown and warm.

Meijer.com

SWEET DOLCI CHOCOLATE PANINI

1 Tbsp. melted butter
2 slices brioche or challah bread
3 Tbsp. Dolci Nocciola Chocolate Hazelnut Sauce

Brush each slice of bread with melted butter. Spread chocolate sauce on one slice of bread, oiled side down. Top with second slice. Place panini sandwich on preheated grill and toast until golden brown and warm.

DOLCI DI LATTE CARAMEL SAUCE AND APPLE PANINI

1 Tbsp. melted butter
1 croissant, cut in half lengthwise
3 Tbsp. Dolci di Latte Caramel Sauce
1 granny smith or Fuji apple, core removed and cut into thin slices

Brush each slice of bread with melted butter. Spread caramel sauce on one slice of bread, oiled side down. Top with apples on second slice. Place panini sandwich on preheated grill and toast until golden brown and warm.

Meijer.com

RICOTTA AND PRESERVED ORANGE PANINI ON RAISIN BREAD

1 Tbsp. melted butter
2 slices raisin bread
2 Tbsp. Preserved Orange Marmellata
2 Tbsp. ricotta
2 tsp. sugar

Brush each slice of bread with melted butter. Spread ricotta on one slice of bread, oiled side down. Top with marmellata and second slice. Sprinkle each side of panini with 1 tsp. sugar. Place panini sandwich on preheated grill and toast until golden brown and warm.

Meijer.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise de courant de 120 V CA seulement.
3. Afin de prévenir tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
6. Une surveillance étroite est requise lorsqu'on utilise l'appareil en présence d'enfants.
7. Débrancher de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de nettoyer ou de ranger cet appareil.
8. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher le gril à panini de la prise murale. Saisir la fiche puis la tirer pour débrancher l'appareil.
9. Ne pas utiliser cet appareil si le cordon est endommagé. Ne pas utiliser cet appareil s'il fonctionne mal, s'il a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Afin de prévenir tout risque d'électrocution, ne jamais tenter de réparer le gril à panini soi-même. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié. Un mauvais réassemblage peut entraîner un risque d'électrocution lorsque le gril à panini sera utilisé.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur ni à des fins commerciales.
12. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. Ne pas laisser le cordon électrique pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.
14. Ne pas placer sur ou à proximité d'un élément de cuisinière électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
15. Utiliser seulement sur une surface plane de niveau et résistante à la chaleur.
16. Faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant l'appareil s'il contient des aliments, de l'eau, de l'huile ou autre liquide chaud.
17. Pour débrancher, positionner le bouton de réglage de la température à la position OFF (Arrêt), puis retirer la prise de la prise murale.
18. Toujours débrancher après usage. L'appareil demeure en fonction à moins d'être débranché.
19. **AVERTISSEMENT - SURFACES CHAUDES** : Cet appareil produit de la chaleur lorsqu'il est en fonction. Les précautions d'usage doivent être prises pour prévenir tout risque de brûlures, d'incendie ou autre types de blessures ou de dommages à la propriété.
20. Lors de l'utilisation de l'appareil, s'assurer d'avoir une bonne ventilation d'air au-dessus et sur tous les côtés de l'appareil. S'assurer que l'appareil n'entre pas en contact avec des rideaux, des revêtements muraux, des vêtements, des torchons ou autre matériel inflammable lorsqu'il est en fonction.
21. Utiliser avec une prise de courant murale seulement.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Meijer.com

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE : Cet appareil est chaud lorsqu'il est en fonction et le demeure un certain temps après avoir été éteint. Toujours utiliser des gants de cuisine en manipulant des surfaces chaudes et attendre que les pièces métalliques soient refroidies avant de les nettoyer.
Ne rien placer sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en fonction ou tant qu'il n'a pas refroidi.

1. Les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre le manuel d'utilisation avant de l'utiliser ou de lenettoyer.
2. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.

REMARQUE À PROPOS DE LA FICHE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (à trois broches). Brancher cette fiche dans une prise avec mise à la terre seulement. Ne pas tenter de la modifier d'aucune façon.

REMARQUE À PROPOS DU CORDON

Le cordon court fourni (ou cordon amovible) doit être utilisé afin de prévenir tout risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.

AVERTISSEMENT SUR LES PLASTIFIANTS

MISE EN GARDE : Pour éviter la migration de plastifiants du fini des comptoirs, de la table ou de tout autre meuble, placer des sous-verres ou des napperons QUI NE SONT PAS FAITS DE MATIÈRE PLASTIQUE entre l'appareil et la surface du comptoir ou de la table.
Si cette consigne n'est pas respectée, le fini noircira et s'en suivront des ternissures permanentes ou des taches indélébiles.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils en plus de votre appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique différent.

Meijer.com

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE GRIL À PANINI

Le produit peut légèrement différer de l'illustration

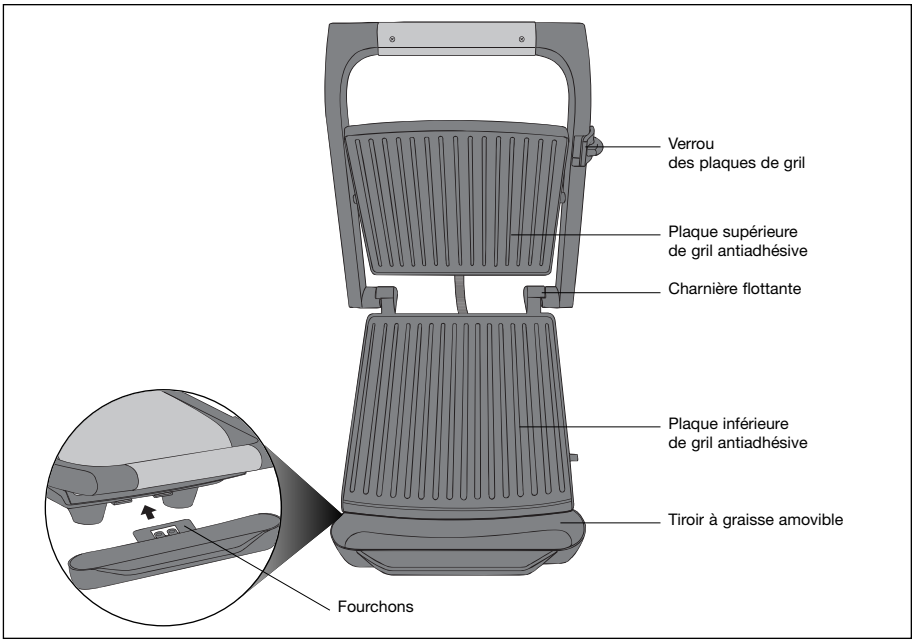
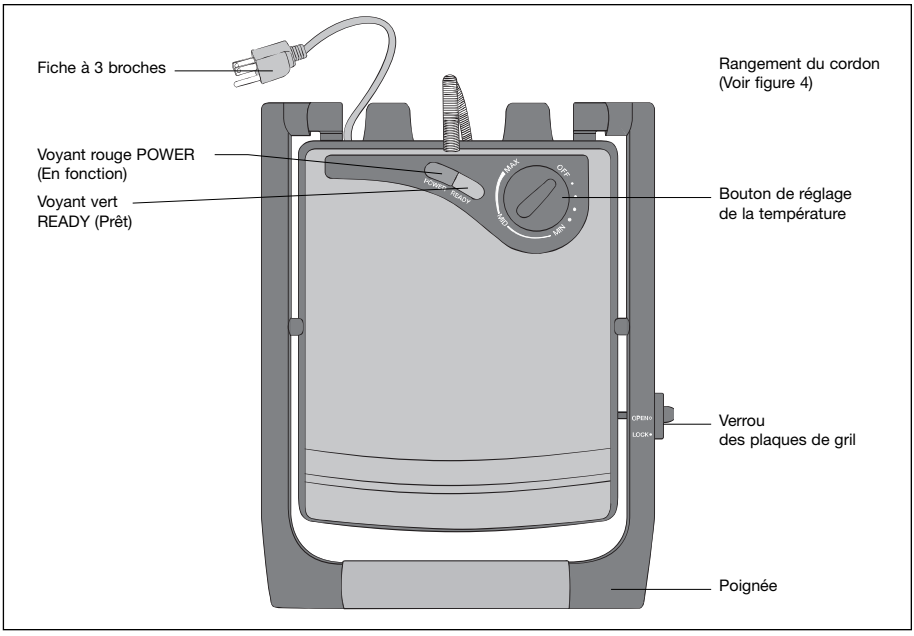


Fig. 1



Meijer.com

AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL À PANINI POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Déballer soigneusement le gril à panini et retirer tout le matériel d'emballage.
2. Placer l'appareil sur une surface plane, propre et sèche.
3. Glisser les deux fourchons du plateau à graisse amovible dans la partie inférieure avant de l'appareil. (Voir Figure 1.) Pousser fermement pour s'assurer que le plateau à graisse est solidement en place.
4. Positionner le verrou des plaques de gril qui se trouve sur le côté de la poignée à la position OPEN (Ouvert). (Voir Figure 3.)
5. Soulever la plaque supérieure.
6. Avant d'utiliser votre gril à panini pour la première fois, essuyer les plaques de gril à l'aide d'un linge humide pour enlever la poussière puis laisser sécher. Essuyer les surfaces extérieures à l'aide d'un linge doux ou d'une éponge légèrement humide.
7. Pour des résultats optimaux, verser une cuillère à thé d'huile végétale sur une serviette absorbante. Appliquer sur les plaques de gril antiadhésives. Essuyer tout excès d'huile.

MISE EN GARDE : Éviter de laisser de l'eau pénétrer dans l'appareil.
NE JAMAIS IMMERGER LE GRIL À PANINI DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE !

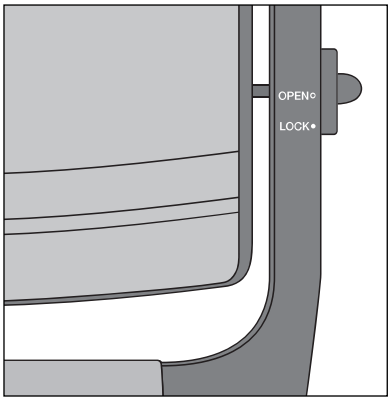


Fig. 3

Meijer.com

MODE D'EMPLOI

Le gril à panini peut être utilisé en position ouverte ou fermée. On peut cuire facilement des hamburgers, des morceaux de viande minces désossés, du poisson, des fruits et des légumes. Les plaques de gril antiadhésives et le plateau à graisse facilitent le nettoyage.

POUR UTILISER COMME GRIL CONTACT : (POSITION OUVERTE)

REMARQUE : Lorsque votre gril à panini chauffe pour la première fois, il se peut que de la fumée ou une odeur se dégage. Ceci est normal et devrait disparaître après une ou deux utilisations. Ceci n'affecte en rien la sécurité de l'appareil.

1. Vérifier que le cordon est entièrement déballé et qu'il ne touche pas aux parties externes de l'appareil. Brancher l'appareil dans une prise de courant 120 V CA. Le voyant rouge POWER (en fonction) s'allume et demeure allumé pendant que le gril fonctionne.
2. Positionner le verrou des plaques de gril sur le côté de la poignée à OPEN (Ouvert). (Voir Figure 3.)
3. Positionner le bouton de réglage de la température à MAX (Maximum) pour préchauffer l'appareil. Abaisser la plaque supérieure durant la période de préchauffage.
4. Durant le préchauffage, préparer les aliments. Après environ 2 minutes, le voyant vert READY (Prêt) s'allume, ce qui indique que l'appareil est prêt à être utilisé.
5. À l'aide d'une poignée ou d'un gant isolant, tenir la plaque supérieure par la poignée ouverte tout en plaçant ou en retirant des aliments de la surface de cuisson afin d'éviter qu'elle ne se ferme accidentellement et que cela n'occasionne des blessures.
6. À l'aide d'une poignée ou un gant isolant, placer les aliments au centre de la plaque inférieure.
7. Ajuster le bouton de réglage à la température désirée, poursuivre la cuisson sur le gril ouvert jusqu'à ce que les aliments soient cuits. Positionner le bouton de réglage de la température à OFF (Arrêt). Débrancher la fiche de la prise murale.

POUR UTILISER COMME UN PRESSE À PANINI : (POSITION FERMÉE)

REMARQUE : Lorsqu'on cuit plus d'un aliment, on doit préparer ceux-ci de façon à ce que l'épaisseur des morceaux soit la même. Ceci permet aux aliments de cuire plus rapidement, de façon plus égale et produit de belles marques de gril sur le dessus et le dessous des aliments.

1. Suivre les étapes 1 à 6 de la section « Pour utiliser comme gril contact : (position ouverte) » décrite précédemment.
2. À l'aide d'une poignée ou un gant isolant, abaisser la poignée du gril puis baisser lentement la plaque supérieure. La charnière flottante s'ajustera automatiquement à l'épaisseur des aliments.
3. Afin de s'assurer que les aliments soient parfaitement grillés, s'assurer que la plaque supérieure soit appuyée de façon égale sur le dessus des aliments. S'assurer que les aliments soient centrés sur la plaque de gril. Si désiré, abaisser la poignée plusieurs fois durant la cuisson.
4. Ajuster le bouton de réglage de la température si nécessaire. Durant la cuisson, le voyant vert READY (prêt) s'allume et s'éteint plusieurs fois. Ceci indique que le thermostat maintient la température de cuisson désirée.

   REMARQUE : Les côtés surélevés et la plaque inférieure inclinée permettent à la graisse et aux autres liquides qui s'échappent des aliments de tomber dans le plateau à graisse.
5. À l'aide d'une poignée ou d'un gant isolant, saisir la poignée du gril et relever prudemment la plaque supérieure. Toujours utiliser une spatule de plastique ou de bois pour enlever les aliments cuits. Vérifier la cuisson. Griller jusqu'à ce que les aliments soient cuits à votre goût.

   MISE EN GARDE : Ne jamais utiliser d'objet pointu ou objet métallique car cela pourrait endommager la surface antiadhésive des plaques de gril.

   MISE EN GARDE : Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne !
6. Positionner le bouton de réglage de la température à OFF (Arrêt). Débrancher la fiche de la prise murale.

Meijer.com

PRÉPARATION DE PANINIS : PRÉPARATION DE SANDWICHES

Suivre ces étapes simples pour préparer de délicieux sandwiches pressés. La coutume veut que l'on prépare les paninis à partir d'une miche de pain entière. Cependant, les paninis faits de tranches de pain du commerce ou de petits pains peuvent aussi être délicieux et sont simples à préparer. On peut expérimenter avec toute une variété de pains, de tortillas, de pains plats et même avec des pitas. Pour les cuisiniers soucieux de leur santé, le revêtement antiadhésif des plaques de gril procure un grillage croustillant et délicieux sans utiliser d'huile ou de beurre. Les côtés surélevés et la plaque inférieure inclinée permettent à la graisse et aux autres liquides qui s'échappent des aliments de tomber dans le plateau à graisse.

1. Assembler le panini. Enduire l'extérieur des deux côtés du sandwich d'huile d'olive, de beurre ou de margarine (optionnel). Le gril à panini est prêt à utiliser lorsque le voyant vert READY (Prêt) s'allume.
2. Suivre les étapes 1 à 5 de la section « Pour utiliser comme gril contact : (position ouverte) » décrite précédemment.
3. Centrer le panini, côté huilé vers le bas, sur la plaque inférieure.
4. À l'aide d'une poignée ou d'un gant isolant, abaisser la poignée du gril et baisser lentement la plaque inférieure. La charnière flottante s'ajuste automatiquement à l'épaisseur des sandwiches.
5. Pour des paninis grillés à la perfection, tous les sandwiches placés sur le gril à panini en même temps doivent être de la même épaisseur. S'assurer que la plaque supérieure s'appuie également sur le dessus du pain. S'assurer que les sandwiches soient bien centrés sur la plaque inférieure. Si désiré, appuyer sur la poignée plusieurs fois durant la cuisson.
6. Ajuster le bouton de réglage de la température si nécessaire. Durant la cuisson, le voyant vert READY (Prêt) s'allume et s'éteint plusieurs fois. Ceci indique que le thermostat maintient la température de cuisson désirée.

   REMARQUE : Les côtés surélevés et la plaque inférieure inclinée permettent au fromage, à la graisse et aux autres liquides qui s'échappent du panini de tomber dans le plateau à graisse.
7. À l'aide d'une poignée ou d'un gant isolant, saisir la poignée puis relever prudemment la plaque supérieure. Cuire jusqu'à ce que le pain soit grillé et que le panini soit cuit à votre goût.
8. Toujours utiliser une spatule de plastique ou de bois pour retirer le panini grillé de la plaque.

   MISE EN GARDE : Ne jamais utiliser d'objet pointu ou objet métallique car cela pourrait endommager la surface antiadhésive des plaques de gril.

   MISE EN GARDE : Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne !
9. Positionner le bouton de réglage de la température à OFF (Arrêt). Débrancher la fiche de la prise murale.
10. Attendre que le panini ait refroidi suffisamment pour éviter de se brûler avant de le couper.

Meijer.com

SUGGESTIONS POUR DES PANINIS PARFAITS

- Positionner le bouton de réglage de la température à MAX (Maximum) pour préchauffer le gril à panini avant chaque utilisation.
- Avoir tous les ingrédients à portée de la main avant de préparer les paninis.
- Une grande variété de pains peut être utilisée comme le pain de blé entier, le pain de seigle, les pains aux fruits, les tortillas, les pains plats et même les pitas.
- Avec les plaques antiadhésives du gril à panini, il n'est pas nécessaire de beurrer ou de huiler l'extérieur du pain. Cependant, on obtiendra un brunissement plus égal du pain si on badigeonne une petite quantité de beurre ou d'huile d'olive.
- **REMARQUE** : Le gril à panini est possède une surface antiadhésive. Ne pas utiliser d'aérosols antiadhésifs car ceux-ci peuvent causer une accumulation de résidus sur les plaques de gril. Utiliser plutôt de l'huile d'olive.
- **MISE EN GARDE** : Ne pas utiliser de produit à tartiner faible en gras. Ils peuvent brûler et endommager les plaques de gril antiadhésives.
- Lorsqu'on utilise des garnitures molles ou des liquides dans les paninis, on suggère d'utiliser des tranches de pain plus épaisses. Retirer la mie des petits pains pour créer une cavité dans laquelle on peut y ajouter les garnitures.
- Lorsqu'ils sont chauffés, la plupart des fruits frais produisent du jus. Si la recette contient des fruits en conserve, les égoutter et les assécher à l'aide d'un essuie-tout propre.
- Éviter d'utiliser des fromages fondus puisqu'ils ont tendance à « couler » à haute température.
- Une cuillère à thé de sucre saupoudrée sur le côté beurré des paninis les rend plus croustillants et ajoute de la saveur avec des garnitures sucrées.
- Les pains à grains entiers et les pains sucrés grilleront plus vite que les pains blancs et doivent être grillés à température plus basse.
- Après avoir retiré les paninis, abaisser la plaque supérieure afin de conserver la chaleur pendant la préparation de d'autres paninis.
- Utiliser le gril à panini comme réchaud. Placer les paninis sur le gril puis abaisser la plaque supérieure. Positionner le bouton de réglage de la température à MIN (Minimum) ou à une valeur plus basse avant de servir.
- Afin d'éviter la contamination des aliments, porter des gants isolants et utiliser un essuie-tout doux et absorbant pour essuyer les plaques de gril après chaque utilisation.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR

Cet appareil nécessite un entretien minimal. Il renferme des pièces qui n'ont pas a être remplacées par l'utilisateur. Ne pas tenter de le réparer soi-même.
Contacter un technicien qualifié pour la réparation d'électroménagers si le produit doit être réparé.

Meijer.com

SOINS ET NETTOYAGE

MISE EN GARDE : Débrancher de la prise de courant et laisser refroidir complètement avant de nettoyer.

1. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Ne jamais placer le gril à panini ou le plateau à graisse dans le lave-vaisselle.
2. Les plaques de gril doivent être essuyées et, si nécessaire, préparées avant d'être chauffées.
3. Pour préparer les plaques : verser une cuillère à thé d'huile végétale sur les plaques de gril antiadhésives. Étendre à l'aide d'une serviette absorbante et essuyer l'excès d'huile. Préparer de nouveau après le nettoyage ou au besoin.
4. Pour protéger les plaques de gril antiadhésives de qualité, n'utiliser que des ustensiles de plastique, de nylon ou de bois.
5. Nettoyage intérieur : enlever les taches tenaces à l'aide d'une éponge à récurer en nylon ou d'un tampon à récurer doux, puis essuyer à l'aide d'un essuie-tout ou d'un linge doux. Pour des résultats optimaux, n'utiliser que des produits qui conviennent au nettoyage de surfaces de cuisson antiadhésives. Ne pas utiliser de laine d'acier ou de tampons à récurer ordinaires. Permettre à l'eau de lavage de s'égoutter dans le plateau à graisse.
6. Sortir le plateau à graisse de l'avant du gril à panini. Vider le plateau à graisse puis le nettoyer à l'eau chaude savonneuse. Essuyer.
7. Le fini extérieur doit être nettoyé à l'aide d'un nettoyant non abrasif et d'un linge doux et humide. Sécher soigneusement.
8. S'assurer de tenir la plaque supérieure ouverte durant le nettoyage pour éviter qu'elle ne se ferme accidentellement et qu'elle ne provoque de blessures.

RANGEMENT

1. S'assurer que l'appareil est débranché et entièrement refroidi.
2. Remettre le plateau à graisse propre dans l'appareil.
3. Abaisser la plaque supérieure. Positionner le verrou des plaques de gril sur le côté de la poignée à la position LOCK (Verrouiller). (Voir Figure 3.) Ranger le gril à panini en position verrouillée pour rangement compact.
4. Ranger le cordon dans la partie inférieure du gril en l'enroulant autour des deux pattes arrière et du moyeu central. Ne pas forcer le cordon à l'endroit où il entre dans l'appareil car il pourrait s'effilocher et se briser.

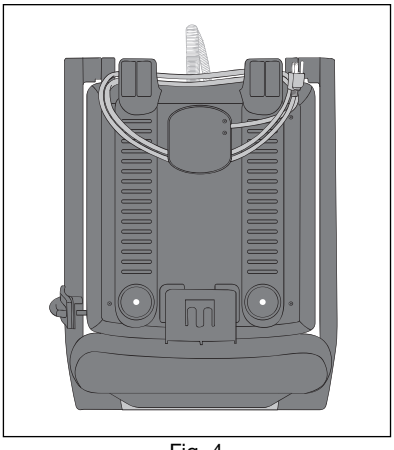


Fig. 4

Meijer.com

RECETTES

PANINI CAPRESE

PANINI AU POULET GRILLÉ ET À LA ROQUETTE

PANINI AUX POIVRONS DOUX RÔTIS, AUX ARTICHAUTS, AU PROSCIUTTO ET AU FONTINA

FONDANT THON MÉDITERRANÉEN

PANINI AU SALAMI, AUX TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL ET AU BASILIC

PANINI AU RICOTTA ET AUX ORANGES CONFITS SUR PAIN AU RAISIN

PANINI AU JAMBON, À LA MOUTARDE AUX CHÂTAIGNES ET AU MIEL ET AU GOUDA

PANINI À LA SAUCE AU CARAMEL DOLCI DI LATTE ET AUX POMMES

PANINI À LA DINDE FUMÉE ET AUX CANNEBERGES

PANINI AUX AUBERGINES RÔTIES, AUX POIVRONS DOUX, AU FETA ET AUX ÉPINARDS FRAIS

PANINI À LA BAVETTE DE BIFTECK, AUX OIGNONS DE VIDALIA, AUX CHAMPIGNONS PORCINI ET AU FROMAGE FONTINA

PANINI AUX SAUCISSES GRILLÉES, AU PEPERONATA ET AU FROMAGE DE CHÈVRE AUX HERBES

PANINI AU SAUMON FUMÉ, AUX CITRONS MEYER ET AUX ASPERGES

PANINI AU CHOCOLAT SWEET DOLCI

Meijer.com

PANINI CAPRESE

Panini au mozzarella frais, aux tomates et au basilic avec pesto aux olives. Cette recette serait meilleure si effectuée avec des tranches de pain aux olives, mais un pain de campagne ordinaire peut aussi être utilisé.

2 tranches de pain aux olives

1 c. à. s. huile d'olive extra vierge

2 c. à. s. pesto aux olives Olivada

2 tranches (approx. 2 oz.) mozzarella au lait frais

2 tranches de tomate fraîche, tapoter pour enlever l'humidité excédentaire

2 feuilles de basilic

Sel et poivre au goût

Brossez chaque tranche de pain sur un côté avec l'huile d'olive. Sur le côté sans l'huile, étendez le pesto pour recouvrir. Ajouter les tranches de fromage, les tomates et le basilic.

Saupoudrez le sel et le poivre au goût, finissant avec le deuxième morceau de pain, côté avec l'huile vers le haut. Placez le sandwich panini sur le grill préchauffé et rôtir jusqu'à croustillant au goût.

PANINI AU POULET GRILLÉ ET À LA ROQUETTE

Cette recette serait meilleure si effectuée avec un petit pain Foccacia au romarin, mais peut être fait avec tout pain de campagne italien.

1 petit pain Foccacia au romarin, coupe en deux

1 c. à. s. huile d'olive extra vierge

2 c. à. s. pesto à la roquette et aux noix de pin

1 poitrine de poulet grillée (approx. 4 oz)

2 oz. tomates séchées au soleil *optionnel

1/4 oz. Feuilles de roquette fraîche

Brossez chaque tranche de pain sur un côté avec l'huile d'olive. Sur le côté sans l'huile, étendez le pesto pour recouvrir chaque tranche. Ajouter le poulet, les tomates séchées au soleil et les feuilles de roquette, finissant avec le deuxième morceau de pain, côté avec l'huile vers le haut. Placez le sandwich panini sur le grill préchauffé et rôtissez jusqu'à croustillant au goût.

Meijer.com

PANINI AUX POIVRONS DOUX RÔTIS, AUX ARTICHAUTS, AU PROSCIUTTO ET AU FONTINA

1 c. à. s. pesto aux poivrons doux
1 c. à. s. huile d'olive extra vierge
1 c. à. s. pesto aux artichauts et au citron
1 tranche (approx. 1 oz) fromage fontina ou provolone
1 tranche Prosciutto tranché mince *(omettre pour panini végétarien)
1 oz. poivrons rouges rôtis

Brossez chaque tranche de pain sur un côté avec l'huile d'olive. Sur le côté sans huile, étendez le pesto aux poivrons doux sur une tranche de pain et le pesto aux artichauts et au citron sur la deuxième tranche de pain pour recouvrir chaque tranche. Ajoutez fromage, Prosciutto et poivrons, en finissant avec le deuxième morceau de pain, côté avec l'huile vers le haut. Placez le sandwich panini sur le grill préchauffé et rôtissez jusqu'à croustillant au goût.

FONDANT THON MÉDITERRANÉEN

6 oz. thon albacore conservé dans l'eau *du thon frais peut aussi être utilisé
1 c. à. s. câpres
1 c. à. s. huile d'olive extra vierge
3 c. à. s. crème au citron confite
1 6" morceau de baguette ou 2 tranches de pain de campagne italien
2 tranches fromage provolone

Dans un petit bol, combinez le thon, les câpres et la crème au citron confite jusqu'à mélangé. Brossez chaque tranche de pain sur un côté avec l'huile d'olive. Sur le côté sans huile, mettez le mélange de thon sur le pain et garnissez avec le fromage. Placez le sandwich panini sur le grill préchauffé et rôtissez jusqu'à croustillant au goût.

Meijer.com

PANINI AU SALAMI, AUX TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL ET AU BASILIC

Salami est le mot italien pour “viandes froides assorties”.
Vous pouvez utiliser une combinaison de différentes variétés
ou une de vos favorites.

2 tranches pain italien de campagne

1 c. à. s. huile d’olive extra vierge

1 c. à. s. pesto aux tomates séchées au soleil

1 c. à. s. pesto au basilic frais

6 tranches salami (le finocchiona, et le Toscana sont deux de mes favoris)

Brossez chaque tranche de pain sur un côté avec l’huile d’olive.
Étendez un de chaque type de pesto sur chaque tranche de pain du côté sans huile.
Ajoutez le salami sur une tranche et recouvrir avec la deuxième tranche,
côté sans huile vers le bas. Placez le sandwich panini sur le gril
préchauffé et rôtissez jusqu’à doré et chaud.

PANINI AU RICOTTA ET AUX ORANGES CONFITS SUR PAIN AU RAISIN

1 c. à. s. beurre fondu

2 tranches pain au raisin

2 c. à. s. Marmelade aux oranges confits

2 c. à. s. ricotta

2 c. à. t. sucre

Brossez chaque tranche de pain avec le beurre fondu. Étendez le ricotta sur une tranche de pain, côté avec l’huile en bas. Garnissez avec la marmelade et ajoutez la deuxième tranche. Saupoudrez chaque côté du panini avec 1 cu. à thé de sucre. Placez le sandwich panini sur le gril préchauffé et rôtissez jusqu’à doré et chaud.

Meijer.com

PANINI AU JAMBON, À LA MOUTARDE AUX CHÂTAIGNES ET AU MIEL ET AU GOUDA

2 tranches pain italien de campagne ou brioche
2 c. à. s. moutarde aux châtaignes et au miel
1 c. à. s. mayonnaise
3 tranches jambon cuit au miel
3 tranches gouda
1 c. à. s. huile d'olive extra vierge

Brossez chaque tranche de pain sur un côté avec l'huile d'olive. Étendez un type de chaque pesto sur chaque tranche de pain sur le côté sans huile. Ajouter les tranches de salami sur une tranche et recouvrir avec la deuxième tranche, côté sans huile vers le bas. Placez le sandwich panini sur le gril préchauffé et rôtissez jusqu'à doré et chaud.

PANINI À LA SAUCE AU CARAMEL DOLCI DI LATTE ET AUX POMMES

1 c. à. s. beurre fondu
1 croissant, coupé en deux sur la longueur
3 c. à. s. sauce au caramel Dolci di Latte
1 pomme Granny Smith ou Fuji, évidée et coupée en tranches minces

---

Brossez chaque tranche de pain avec le beurre fondu. Étendez la sauce au caramel sur une tranche de pain, côté avec l'huile vers le bas. Garnissez la deuxième tranche avec les pommes.

Placez le sandwich panini sur le gril préchauffé et rôtissez jusqu'à doré et chaud.

Meijer.com

PANINI À LA DINDE FUMÉE ET AUX CANNEBERGES

2 tranches pain italien de campagne
1 c. à. s. huile d'olive extra vierge
2 c. à. s. conserves aux canneberges
3 tranches poitrine de dinde fumée
3 tranches fromage suisse

Brossez chaque tranche de pain sur un côté avec l'huile d'olive. Étendez 1 cu. à table conserves aux canneberges sur le côté sans huile de chaque tranche de pain. Ajoutez les tranches de dinde et de fromage sur un côté du pain. Garnissez avec l'autre tranche, côté sans huile vers le bas. Placez le sandwich panini sur le grill préchauffé et rôtissez jusqu'à croustillant au goût.

PANINI AUX AUBERGINES RÔTIES, AUX POIVRONS DOUX, AU FETA ET AUX ÉPINARDS FRAIS

1 c. à. s. huile d'olive extra vierge
2 tranches pain foccacia aux fines herbes
3 c. à. s. pesto aux aubergines rôties
2 c. à. s. pesto aux poivrons doux rôtis
2 c. à. s. (approx. 1 oz.) fromage feta émietté
1 tasse feuilles d'épinards fraîches, nettoyées et les tiges retirées

---

Brossez l'extérieur de chaque tranche of pain foccacia avec l'huile d'olive. Étendez le pesto aux aubergines sur une tranche et pesto aux poivrons doux rôtis sur l'autre tranche de pain. Garnissez avec le feta et les épinards. Placez le sandwich panini sur le gril préchauffé et rôtissez jusqu'à doré et chaud.

Meijer.com

PANINI À LA BAVETTE DE BIFTECK, AUX OIGNONS DE VIDALIA, AUX CHAMPIGNONS PORCINI ET AU FROMAGE FONTINA

Employez des restants de bifteck grillé ou du rôti de boeuf du déli découpé en tranches pour cette recette.

2 tranches de pain italien de campagne

1 c. à. s. huile d'olive extra vierge

2 c. à. s. pesto aux oignons Vidalia

2 c. à. s. pesto aux champignons Porcini et au Parmesan

4 oz. tranches de bifteck grillé ou 4 tranches de rôti de boeuf coupées au déli

2 tranches fromage Fontina

Brossez de l'huile sur chaque tranche de pain. Étendez le pesto aux oignons sur une tranche de pain et le pesto aux porcinis sur l'autre tranche. Ajoutez les tranches de steak ou rôti de boeuf et le fromage sur un côté. Garnissez avec la deuxième tranche. Placez le sandwich panini sur le grill préchauffé et rôtissez jusqu'à doré et chaud.

Meijer.com

PANINI AUX SAUCISSES GRILLÉES, AU PEPERONATA ET AU FROMAGE DE CHÈVRE AUX HERBES

1 saucisse italienne fraîche

1 c. à. s. huile d'olive extra vierge

1 petit pain dur, coupé en deux ou 2 tranches de pain italien de campagne

3 c. à. s. sauce à pâtes Peperonata

2 c. à. s. (approx 1 oz.) fromage de chèvre aux herbes

Placer la saucisse sur le grill de panini et faire cuire jusqu'à cuit. Retirez du grill, laissez refroidir et coupé en deux sur la longueur. Brossez de l'huile d'olive sur chaque tranche de pain.

Sur le côté sans huile d'une tranche de pain, étendez le fromage de chèvre jusqu'à complètement recouvert.

Placer la saucisse sur l'autre tranche de pain, côté avec l'huile vers le bas. À l'aide d'une cuillère, ajoutez la sauce à pâtes par dessus la saucisse et garnissez avec la tranche de pain recouverte de fromage. Placez le sandwich panini sur le grill préchauffé et rôtissez jusqu'à doré et chaud.

Meijer.com

PANINI AU SAUMON FUMÉ, AUX CITRONS MEYER ET AUX ASPERGES

2 tranches brioche
1 c. à. s. huile d'olive extra vierge
4 pointes d'asperges de 4" de longueur, blanchies et refroidies
3 c. à. s. fromage en crème
2 c. à. s. tartinade aux citrons Meyer
3 oz. saumon fumé ou saumon frais grillé

Brossez de l'huile sur chaque tranche de pain. Étendez le fromage en crème sur une tranche de pain et la tartinade aux citrons sur l'autre tranche. Ajoutez les tranches de saumon et les asperges sur un côté. Garnissez avec la deuxième tranche. Placez le sandwich panini sur le gril préchauffé et rôtissez jusqu'à doré et chaud.

PANINI AU CHOCOLAT SWEET DOLCI

1 c. à. s. beurre fondu
2 tranches brioche ou pain challah
3 c. à. s. sauce au chocolat et aux noisettes Dolci Nocciola

Brossez chaque tranche de pain avec le beurre fondu. Étendez la sauce au chocolat sur une tranche de pain, côté avec l'huile vers le bas. Garnissez avec la deuxième tranche. Placer le sandwich panini sur le grill préchauffé et rôtir jusqu'à brun doré et chaud.

Meijer.com

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V.
3. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad de cocción en agua ni en ningún otro líquido.
4. No toque las superficies calientes. Utilice el mango.
5. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños.
6. Se debe ser sumamente cuidadoso cuando se utiliza cualquier electrodoméstico cerca de niños.
7. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de pared cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar el electrodoméstico antes de limpiarlo o guardarlo.
8. Nunca tire del cordón para desconectar la sandwichera del tomacorriente. En lugar eso, tome el enchufe y jale para desconectar.
9. No utilice ningún electrodoméstico si el cable está dañado. No utilice este electrodoméstico si la unidad presenta un funcionamiento defectuoso, si se ha caído o se ha dañado de cualquier manera. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, nunca intente reparar la sandwichera usted mismo. Lleve el electrodoméstico a un técnico autorizado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos. Si la sandwichera se vuelve a armar de manera incorrecta, se corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica al utilizarla.
10. El uso de accesorios o dispositivos no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
11. No utilice la sandwichera en exteriores ni para propósitos comerciales.
12. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean aquellos para los que fue diseñado.
13. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
14. No coloque el electrodoméstico sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de él, ni en un horno caliente.
15. Utilícelo solamente sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor.
16. Sea extremadamente cuidadoso al mover cualquier electrodoméstico que contenga comida, agua, aceite u otro líquido caliente.
17. Para desconectar la unidad, coloque el indicador de control de temperatura en la posición OFF (Apagado) y retire el enchufe del tomacorriente de pared.
18. Desenchufe el electrodoméstico después de su uso. El electrodoméstico permanecerá Encendido (ON) a menos que se lo desenchufe.
19. **PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES:** Este electrodoméstico genera calor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de daño a personas o a la propiedad.
20. Cuando utilice el electrodoméstico, proporcione una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No permita que el electrodoméstico entre en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables mientras está en uso.
21. Utilícelo solamente con un receptáculo de pared.

Meijer.com

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de Apagado (OFF). Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas.
No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual antes de poner en funcionamiento o limpiar este electrodoméstico.
2. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este electrodoméstico tiene un enchufe de conexión a tierra de 3 dientes. Debe conectarlo únicamente a un tomacorriente con conexión a tierra. No intente realizar ninguna modificación al enchufe.

NOTAS SOBRE EL CABLE

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera del acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Meijer.com

CONOZCA SU SANDWICHERA

El producto puede diferir levemente de la ilustración

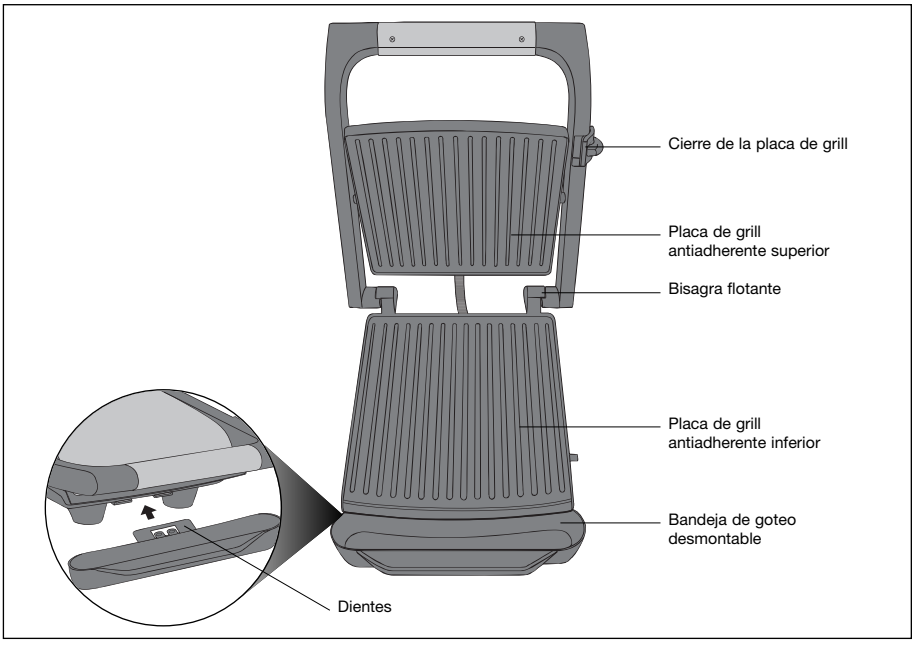
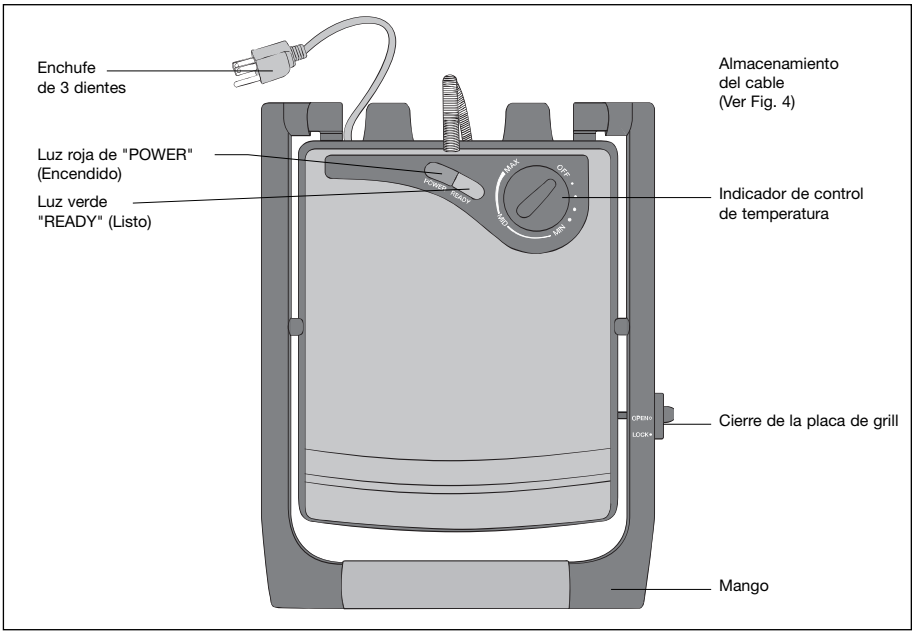


Fig. 1



Meijer.com

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire con cuidado la sandwichera y todos los materiales del embalaje.
2. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie plana, seca y limpia.
3. Deslice los dos dientes de la bandeja de goteo desmontable hacia la parte inferior del frente de la unidad. (Ver Figura 1). Empuje con firmeza para asegurarse de que la bandeja de goteo esté bien colocada.
4. Deslice el cierre de la placa de grill que se encuentra del lado del mango hasta la posición OPEN (Abierto). (Ver Figura 3).
5. Levante la placa de grill superior.
6. Antes de utilizar la sandwichera por primera vez, limpie las placas de grill con un paño húmedo para quitar el polvo y luego séquelas. Limpie la superficie exterior con un paño suave o una esponja ligeramente húmeda.
7. Para obtener mejores resultados, vierta una cucharadita de aceite vegetal sobre un paño de cocina absorbente. Deslice el paño sobre las placas de grill antiadherentes. Retire el exceso de aceite.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de evitar que el agua ingrese en el electrodoméstico. ¡NUNCA SUMERJA LA SANDWICHERA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO!

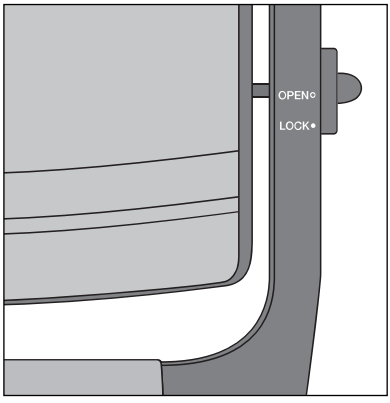


Fig. 3

Meijer.com

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

La sandwichera se puede utilizar en la posición abierta o cerrada. Cocine fácilmente hamburguesas, carnes deshuesadas, tajadas finas de carne, pescados, frutas y verduras. Las placas de grill antiadherentes y la bandeja de goteo son muy fáciles de limpiar.

PARA UTILIZAR COMO GRILL DE CONTACTO (POSICIÓN ABIERTA)

NOTA: Cuando la sandwichera se calienta por primera vez, puede emitir un poco de humo u olor. Esto es normal y debería desaparecer después de uno o dos usos. Esto no afecta la seguridad del electrodoméstico.

1. Asegúrese de que el cable esté completamente desenvuelto y de que no toque ninguna de las piezas exteriores de la unidad. Enchufe la unidad en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V. La luz roja de POWER (Encendido) se prenderá y permanecerá encendida durante el funcionamiento.
2. Deslice el cierre de la placa de grill que se encuentra del lado del mango hasta la posición OPEN (Abierto). (Ver Figura 3).
3. Lleve el indicador de control de temperatura al ajuste MAX (Máximo) para precalentar la sandwichera. Coloque la unidad en la posición cerrada para precalentarla.
4. Mientras se precalienta, prepare los alimentos que desea cocinar. Después de aproximadamente 2 minutos, se prenderá la luz verde READY (Listo) para indicar que la unidad está precalentada y lista para ser utilizada.
5. Con una manopla o un agarrador, sujete el mango para mantener abierta la placa de grill superior mientras coloca o retira los alimentos de la superficie de cocción, a fin de evitar lesiones y que se cierre accidentalmente.
6. Con una manopla o un agarrador, coloque los alimentos en el centro de la placa de grill inferior.
7. Ajuste el indicador de control de temperatura según sea necesario; continúe cocinando en el grill abierto hasta que los alimentos estén cocidos. Coloque el indicador de control de temperatura en la posición OFF (Apagado). Retire el enchufe del tomacorriente de pared.

PARA UTILIZAR COMO GRILL DE PRENSADO (POSICIÓN CERRADA)

NOTA: Si cocina más de un trozo de alimento, prepárelos de modo que el grosor de los alimentos sea uniforme. Esto permitirá que los alimentos se cocinen de forma rápida y uniforme y que queden dorados de ambos lados.

1. Siga los pasos 1 a 6 de la sección de las Instrucciones de funcionamiento titulada: "Para utilizar como grill de contacto (posición abierta)", descrita anteriormente.
2. Con una manopla o un agarrador, deslice el brazo y baje suavemente la placa de grill superior. La bisagra flotante se ajustará automáticamente al grosor de los alimentos.
3. Para asegurarse de que los alimentos se cocinen perfectamente, controle que la placa de grill superior cubra uniformemente la parte superior de los alimentos. Asegúrese de que los alimentos estén ubicados en el centro de la placa de grill. Si lo desea, presione el mango hacia abajo varias veces durante la cocción.
4. Ajuste el indicador de control de temperatura según sea necesario. Durante la cocción al grill, se encenderá y apagará la luz verde READY (Listo). Esto indica que el termostato está manteniendo la temperatura de cocción adecuada.

   NOTA: Los bordes elevados y la placa inferior inclinada permiten que las grasas salgan de los alimentos y caigan en la bandeja de goteo.
5. Con una manopla o un agarrador, sujete el mango y levante cuidadosamente la placa de grill superior. Siempre utilice una espátula de plástico o madera para retirar los alimentos cocidos. Pruebe los alimentos para saber si están cocidos. Cocine al grill los alimentos hasta que estén cocidos a su gusto.

   ADVERTENCIA: Nunca utilice un objeto filoso o de metal ya que puede dañar la superficie antiadherente de las placas de grill.

   PRECAUCIÓN: No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
6. Coloque el indicador de control de temperatura en la posición OFF (Apagado). Retire el enchufe del tomacorriente de pared.

Meijer.com

PREPARACIÓN DE LOS PANINI: CÓMO ARMAR LOS SÁNDWICHES

Para preparar deliciosos sándwiches prensados, siga estos sencillos pasos. Se acostumbra preparar los panini con una hogaza de pan grande. No obstante, los panini hechos con rebanadas de pan o pancitos comprados en la tienda pueden ser deliciosos y simples de preparar. Experimente con una variedad de panes, tortillas, panes planos e incluso pan árabe. Para los cocineros que se preocupan por la salud, la capa antiadherente de las placas de grill garantiza un tostado crujiente y delicioso sin necesidad de utilizar aceite ni manteca. Los bordes elevados y la placa inferior inclinada permiten que las grasas salgan de los alimentos y caigan en la bandeja de goteo.

1. Arme los panini. Pinte o frote ambos lados de la parte exterior del sándwich con aceite de oliva, manteca o margarina (opcional). Cuando se enciende la luz verde READY (Listo), la sandwichera está lista para ser utilizada.
2. Siga los pasos 1 a 5 de la sección de las Instrucciones de funcionamiento titulada: "Para utilizar como grill de contacto (posición abierta)", descrita anteriormente.
3. Coloque los panini, con el lado untado con aceite hacia abajo, en la placa de grill inferior.
4. Con una manopla o un agarrador, deslice el brazo y baje suavemente la placa de grill superior. La bisagra flotante se ajustará automáticamente al grosor de los sándwiches.
5. Para asegurarse de que los panini se cocinen perfectamente, todos los sándwiches que se colocan en la sandwichera al mismo tiempo deben tener el mismo grosor. Controle que la placa de grill superior cubra uniformemente la parte superior del pan. Asegúrese de que los sándwiches estén ubicados en el centro de la placa de grill. Si lo desea, presione el mango hacia abajo varias veces durante la cocción.
6. Ajuste el indicador de control de temperatura según sea necesario. Durante la cocción al grill, se encenderá y apagará la luz verde READY (Listo). Esto indica que el termostato está manteniendo la temperatura de cocción adecuada.

   NOTA: Los bordes elevados y la placa inferior inclinada permiten que el queso y las grasas salgan de los panini y caigan en la bandeja de goteo.
7. Con una manopla o un agarrador, sujete el mango y levante cuidadosamente la placa de grill superior. Continúe cocinando al grill hasta que el pan esté tostado y los alimentos estén cocidos a su gusto.
8. Siempre utilice una espátula de plástico o madera para retirar los sándwiches panini cocidos al grill.

   ADVERTENCIA: Nunca utilice un objeto filoso o de metal ya que puede dañar la superficie antiadherente de las placas de grill.

   PRECAUCIÓN: No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
9. Coloque el indicador de control de temperatura en la posición OFF (Apagado). Retire el enchufe del tomacorriente de pared.
10. Deje enfriar los panini unos minutos antes de cortarlos.

Meijer.com

CONSEJOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS CON LOS PANINI

- Lleve el indicador de control de temperatura a MAX (Máximo) para precalentar la sandwichera antes de cada uso.
- Tenga todos los ingredientes a mano antes de preparar los panini.
- Se puede utilizar una amplia variedad de panes, tales como panes integrales, de centeno, de frutas, tortillas, panes planos e incluso pan árabe.
- Gracias a las placas de grill antiadherentes de la sandwichera, no es necesario untar la parte exterior del pan con manteca o aceite. No obstante, se recomienda untar una pequeña cantidad de manteca o aceite de oliva para que el pan se dore de forma pareja.
- **NOTA**: La sandwichera está cubierta con una superficie antiadherente. No utilice aceites antiadherentes en aerosol ya que pueden producir una acumulación sobre las placas de grill. En su lugar, utilice aceite de oliva.
- **ADVERTENCIA**: No utilice pastas para untar sin grasa. Pueden quemarse y dañar las placas de grill antiadherentes.
- Cuando utilice rellenos blandos o líquidos, use rebanadas de pan más gruesas. Intente retirar el interior de los pancitos blandos para crear una cavidad en la cual se puede agregar el relleno.
- La mayoría de las frutas frescas sueltan jugo al calentarlas. Si la receta incluye fruta en lata, cuele y seque la fruta con una servilleta de papel limpia.
- Evite utilizar quesos procesados, ya que tienden a derretirse a altas temperaturas.
- Una cucharadita de azúcar espolvoreada sobre el lado untado con manteca hace que los panini sean más crujientes y sabrosos cuando se utilizan rellenos dulces.
- Los panes integrales y dulces se cocinan al grill más rápido que los panes blancos y deben cocinarse a temperaturas más bajas.
- Después de retirar los panini cocidos, cierre la placa de grill superior para conservar el calor mientras arma más sándwiches.
- Utilice la sandwichera para conservar calientes los alimentos. Coloque los sándwiches cocidos sobre el grill y baje la placa de grill superior. Lleve el indicador de control de temperatura a MIN (Mínimo) o a un ajuste más bajo antes de servir.
- Para evitar la contaminación de los alimentos, usando manoplas, limpie las placas de grill con una servilleta de papel suave y absorbente después de cada uso.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Si el producto necesita mantenimiento, consulte a un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

Meijer.com

CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: Desenchufe la sandwichera del tomacorriente y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Nunca sumerja el electrodoméstico en agua o cualquier otro líquido. Nunca coloque la sandwichera ni la bandeja de goteo en el lavavajillas.
2. Las placas de grill se deben limpiar y, si es necesario, preparar antes de calentar.
3. Para preparar las placas: vierta una cucharadita de aceite vegetal sobre las placas de grill antiadherentes. Extiéndalo con un paño de cocina absorbente y retire el exceso de aceite. Repita el procedimiento después de la limpieza o según sea necesario.
4. Para proteger las placas de grill antiadherentes de primera calidad, utilice sólo utensilios de plástico, nailon o madera.
5. Limpieza del interior: quite las manchas rebeldes con una esponja o malla de plástico y luego limpie con una servilleta de papel o un paño suave. Para obtener mejores resultados, utilice sólo productos en cuyas instrucciones se indique que son aptos para limpiar superficies de cocción antiadherentes. No utilice lana de acero ni esponjas metálicas gruesas. Deje que los residuos líquidos caigan en la bandeja de goteo.
6. Retire la bandeja de goteo desde el frente de la sandwichera. Vacíe la bandeja de goteo y límpiela con agua tibia y jabón. Séquela.
7. El acabado exterior se debe limpiar con un producto de limpieza no abrasivo y un paño suave y húmedo. Seque completamente.
8. Asegúrese de mantener abierta la placa de grill superior durante la limpieza, a fin de evitar lesiones o que se cierre accidentalmente.

ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y completamente enfriada.
2. Coloque la bandeja de goteo limpia en la unidad.
3. Baje la placa de grill superior. Deslice el cierre de la placa de grill que se encuentra del lado del mango hasta la posición LOCK (Trabar). (Ver Figura 3). Guarde la sandwichera en la posición cerrada para obtener un almacenamiento compacto y prolijo.
4. Guarde el cable en la parte inferior de la sandwichera envolviéndolo alrededor de las dos patas posteriores y del cubo central. No presione el cable donde ingresa en la unidad, ya que esto podría hacer que el cable se desgaste y se rompa.

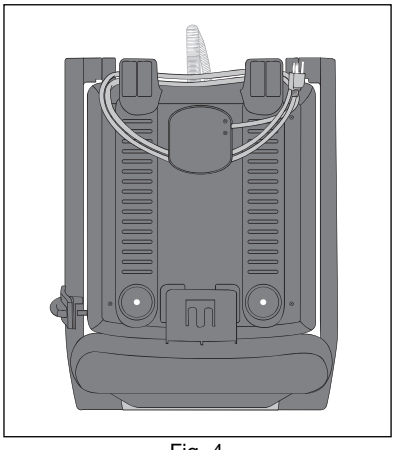


Fig. 4

Meijer.com

RECETAS

PANINI CAPRESE

PANINI DE POLLO A LA PARRILLA Y ARUGULA

PIMENTÓN ROJO ASADO, ALCACHOFA, PANINI PROSCIUTTO Y FONTINA

ATÚN MEDITERRÁNEO

PANINI DE TOMATE SECADO AL SOL, SALAMI, Y ALBAHACA

PANINI DE JAMÓN, MOSTAZA DE MIEL CHESTNUT Y GOUDA

PANINI DE PAVO AHUMADO Y ARÁNDANO

PANINI DE BERENJENA ASADA, PIMENTÓN, FETA Y ESPINACA FRESCA

PANINI DE CARNE DE COSTILLAS, CEBOLLA VIDALIA, PORCINI Y FONTINA

PANINI DE SALCHICHA COCIDA A LA PARRILLA, PEPERONATA Y QUESO DE CABRA CON HIERBAS

PANINI DE SALMÓN AHUMADO, LIMÓN MEYER LEMON Y ESPÁRRAGO

PANINI DE CHOCOLATE DOLCI

PANINI DE SALSA DE CARAMELO DOLCI DI LATTE Y MANZANA

PANINI DE RICOTTA Y NARANJA PRESERVADA SOBRE PAN DE UVAS PASAS

Meijer.com

PANINI CAPRESE

Mozzarella fresco, tomate, panini de albahaca con pesto de aceitunas.

Esta receta se haría mejor con rebanadas de pan de aceite de oliva, pero el pan campestre común puede funcionar también.

2 rebanadas de pan de aceite de oliva
1 cucharadas de Aceite de oliva extra-virgen
2 cucharadas de pesto de aceitunas Olivada de
2 rebanadas (aprox. 2 oz.) mozzarella de leche fresca
2 rebanadas tomate fresco (Quite el exceso de humedad)
2 hojas de albahaca
Sal y pimienta al gusto

Pinte cada rebanada de pan a un lado con aceite de oliva. Al lado del pan sin aceite, ponga el pesto para cubrir toda la rebanada. Empiece a colocar por capas el queso, tomate y albahaca. Esparza sal y pimienta al gusto, Cúbralo con una segunda porción de pan, con el lado aceitado hacia arriba. Coloque el sandwich panini sobre la parrilla pre-calentada y tueste hasta que quede dorado y caliente.

PANINI DE POLLO A LA PARRILLA Y ARUGULA

Esta receta se haría mejor con rollo de Foccacia de romero, pero cualquier pan italiano campestre funcionará.

1 rollo de Foccacia de romero, cortado por la mitad
1 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
2 cucharadas de Arugula y pesto Pine Nut
1 pechuga de pollo cocinado a la parrilla (aprox. 4 oz)
2 oz. de tomates secados al sol (opcional)
1/4 oz. de hojas frescas de arugula

Pinte cada rebanada de pan en un lado con aceite de oliva.

En el lado no aceitado del pan, esparza el pesto para cubrir cada trozo

Coloque por capa el pollo, el tomate secado al sol y las hojas de arugula, cubra con el segundo trozo de pan, lado aceitado hacia arriba. Coloque sandwich panini sobre la parrilla pre-calentada y tueste hasta que quede dorado y caliente.

Meijer.com

PIMENTÓN ROJO ASADO, ALCACHOFA, PANINI PROSCIUTTO Y FONTINA

1 cucharadas de pesto de pimentón de

1 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

1 cucharadas de pesto de limón y alcachofa de

1 rebanada (aprox. 1 oz) de queso Fontina o Provolone

1 rebanada delgadamente cortada de prosciutto
(omitido para sandwich panini vegetariano)

1 oz. de pimentón rojo tostado

Pinte cada rebanada de pan en un lado con aceite de oliva. En el lado no aceitado del pan, esparza pesto de pimentón en una rebanada de pan y pesto de limón y alcachofa en la otra, asegurándose de untar cada rebanada completamente. Coloque capas de queso, prosciutto y pimentón rojo asado, cubra con el segundo trozo de pan, lado aceitado hacia arriba. Coloque el sandwich panini sobre la parrilla pre-calentada y tueste hasta que quede dorado y caliente.

ATÚN MEDITERRÁNEO

6 oz. de atún enlatado en agua (también se puede usar atún fresco)

1 cucharadas de alcaparra

1 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

3 cucharadas de crema de limón preservada de

1 trozo de pan baguette de 6" o 2 rebanadas de pan molde campestre italiano

2 rebanadas de queso provolone

En un tazón pequeño, combine atún, alcaparra y crema de limón preservada hasta que queden bien mezclados. Pinte cada rebanada de pan en un lado con aceite de oliva.

En el lado no aceitado del pan, ponga la mezcla de atún sobre el pan y cubra con el queso. Coloque sandwich panini sobre la parrilla pre-calentada y tueste hasta que quede dorado y caliente.

Meijer.com

PANINI DE TOMATE SECADO AL SOL, SALAMI, Y ALBAHACA

Salami es en italiano “fiambre frío”. usted puede usar la combinación de sus fiambres fríos favoritos.

2 rebanadas de pan molde campestre italiano
1 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
1 cucharadas de pesto de tomate secado al sol de
1 cucharadas de pesto de albahaca fresca de
6 rebanadas salami (Finocchiona, Toscana son dos de nuestros favoritos)

Pinte cada rebanada de pan en un lado con aceite de oliva. Unte un tipo de pesto en cada rebanada de pan no aceitado. Coloque capas de en un lado y cúbralo, con el lado no aceitado hacia abajo, con la segunda rebanada.

Coloque sandwich panini sobre la parrilla pre-calentada y tueste hasta que quede dorado y caliente.

PANINI DE JAMÓN, MOSTAZA DE MIEL CHESTNUT Y GOUDA

2 rebanadas pan molde campestre italiano o brioche
2 cucharadas de crema de limón preservado Chestnut de
1 cucharadas de mayonesa
3 rebanadas jamón cocido a la miel
3 rebanadas de Gouda
1 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

Pinte cada rebanada de pan en un lado con aceite de oliva. Unte un tipo de pesto en cada rebanada de pan no aceitado. Coloque por capas salami en una rebanada y cubra, el lado no aceitado hacia abajo, con la segunda rebanada.
Coloque sandwich panini sobre la parrilla pre-calentada y tueste hasta que quede dorado y caliente.

Meijer.com

PANINI DE PAVO AHUMADO Y ARÁNDANO

2 rebanadas de pan molde campestre italiano
1 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
2 cucharadas de conservas de arándano de
3 rebanadas de pechuga de pavo ahumado
3 rebanadas de queso suizo

Pinte cada rebanada de pan en un lado con aceite de oliva. Unte 1 cucharadas de. conserva de arándano en el lado no aceitado de cada rebanada. Coloque por capas en un lado del pan la pechuga de pavo y el queso. Cubra con la otra rebanada rebanada, el nado no aceitado hacia abajo. Coloque el sandwich panini sobre la parrilla pre-calentada y tueste hasta que quede dorado y caliente.

PANINI DE BERENJENA ASADA, PIMENTÓN, FETA Y ESPINACA FRESCA

1 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
2 rebanadas pan foccacia con hierbas
3 cucharadas de pesto de berenjena asada de
2 cucharadas d pesto de pimentón asado de
2 cucharadas de. (aprox. 1 oz.) de queso feta en migajas
1 taza de hojas de espinaca fresca, limpiada, y sin pecíolos

Pinte cada rebanada de pan focaccia bread por el lado externo con aceite de oliva. Unte pesto de berenjena asada de en una rebanada y pesto de pimentón asado en la otra rebanada de pan. Cubra con queso feta y espinaca. Coloque el sandwich panini sobre la parrilla pre-calentada y tueste hasta que quede dorado y caliente.

Meijer.com

PANINI DE CARNE DE COSTILLAS, CEBOLLA VIDALIA, PORCINI Y FONTINA

Para esta receta, use las sobras de carne cocida a la parrilla o carne asada en rebanadas para hacer esta delicia.

2 rebanadas pan molde campestre italiano

1 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

2 cucharadas de pesto de cebolla Vidalia de

2 cucharadas de pesto Porcini & Parmesano de

4 oz. de carne de costilla cocida a la parrilla, en rebanadas o 4 rebanadas de carne asada

2 rebanadas de queso fontina

Pinte cada rebanada de pan con aceite. Unte pesto de cebolla Vidalia de en una rebanada de pan y pesto Porcini & Parmesano de en la otra rebanada. Coloque por capas una rebanada con carne (o carne de res asada) y queso. Cubra con la segunda rebanada. Coloque el sandwich panini sobre la parrilla pre-calentada y tueste hasta que quede dorado y caliente.

Meijer.com

PANINI DE SALCHICHA COCIDA A LA PARRILLA, PEPERONATA Y QUESO DE CABRA CON HIERBAS

1 salchicha italiana fresca

1 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

1 pan molde campestre italiano en rollo, cortado en 2 rebanadas

3 cucharadas de salsa de pasta Peperonata de

2 cucharadas de. (aprox. 1 oz). de queso de cabra con hierbas

---

Coloque la salchicha sobre la Sandwichera y cuézala bien. Retírela de la parrilla, deje que se enfríe y córtela en por la mitad, al largo. Pinte cada rebanada de pan con aceite de oliva. En una rebanada de pan, en el lado no aceitado, unte queso de cabra hasta que quede cubierta. Coloque la salchicha sobre la otra rebanada de pan, el lado aceitado hacia abajo. Coloque la salsa de pasta Peperonata de sobre la salchicha y cubra con la rebanada de pan que tiene el queso. Coloque el sandwich panini sobre la parrilla pre-calentada y tueste hasta que quede dorado y caliente.

Meijer.com

PANINI DE SALMÓN AHUMADO, LIMÓN MEYER LEMON Y ESPÁRRAGO

2 rebanadas de brioche
1 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
4 espárragos de 4" de largo, escaldados y enfriados
3 cucharadas de crema de queso
2 cucharadas de salsa de untar de limón Meyer de
3 oz. salmón ahumado o salmón fresco cocido a la parrilla

Pinte cada rebanada de pan con aceite. Unte crema de queso en una rebanada de pan y salsa de untar de limón Meyer de en la otra rebanada. Coloque por capas en un lado el salmón y el espárrago. Cubra con la segunda rebanada. Coloque el sandwich panini sobre la parrilla pre-calentada y tueste hasta que quede dorado y caliente.

PANINI DE CHOCOLATE DOLCI

1 cucharadas de mantequilla derretida
2 rebanadas brioche o pan challah
3 cucharadas de salsa de chocolate y avellana Dolci Nocciola de

---

Pinte cada rebanada de pan con la mantequilla derretida. Unte salsa de chocolate y avellana Dolci Nocciola de en una rebanada de pan, el lado aceitado hacia abajo. Cubra con la segunda rebanada. Coloque el sandwich panini sobre la parrilla pre-calentada y tueste hasta que quede dorado y caliente.

Meijer.com

PANINI DE SALSA DE CARAMELO DOLCI DI LATTE Y MANZANA

1 cucharadas de mantequilla derretida
1 croissant, cortado por la mitad, a lo largo
3 cucharadas de salsa de caramelo Dolci di Latte de
1 manzana Granny Smith o Fuji, con el centro sacado y cortada en rebanadas delgadas

---

Pinte cada rebanada de pan con la mantequilla derretida. Unte la salsa de caramelo Dolci di Latte de en una rebanada de pan, el lado aceitado hacia abajo. Cubra con manzanas en la segunda rebanada. Coloque el sandwich panini sobre la parrilla pre-calentada y tueste hasta que quede dorado y caliente.

PANINI DE RICOTTA Y NARANJA PRESERVADA SOBRE PAN DE UVAS PASAS

1 cucharadas de mantequilla derretida
2 rebanadas pan de uvas pasas
2 cucharadas de mermelada de naranjas preservadas de
2 cucharadas de ricotta
2 cucharadita de azúcar

Pinte cada rebanada de pan de mantequilla derretida. Unte ricotta en una rebanada de pan, el lado aceitado hacia abajo. Cubra con la otra rebanada con la mermelada de naranjas preservadas de . Esparza 1 cucharadita de azúcar en cada lado del sandwich panini. Coloque el sandwich panini sobre la parrilla pre-calentada y tueste hasta que quede dorado y caliente.